ISTRUZIONI PER L’USO	IT
MODE D’EMPLOI	FR
DIRECTIONS FOR USE	GB
GEBRAUCHSANWEISUNG	DE
MODO DE EMPLEO	ES
GEBRUIKSAANWIJZING	NL
BRUGSANVISNING	DK

FRIGGITRICE DA INCASSO
FRITEUSE ENCASTRABLE
BUILT-IN FRYER
EINBAUFRITEUSE
FREIDORA EMPOTRABLE
INBOUWFRITEUSE
FRITØSE TIL INDBYGNING

Sumario

ES

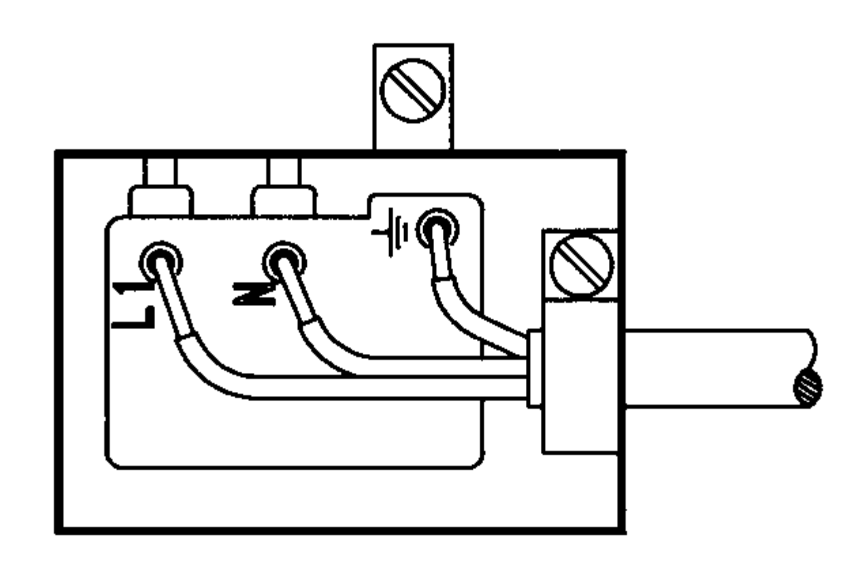
ES

1. Instrucciones para la instalación

- Es necesaria, en el circuito de alimentación, la presencia de un interruptor bipolar, con una apertura entre contactos superior a 3 mm.
- El enchufe para la toma de corriente debe ser accesible tras la instalación.
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe remplazar por uno equivalente (H05RNF 3x1mm²) disponible en el servicio posventa.
- Es también necesario un fusible de 16 A.
- La freidora PGF30F consume 2200 W. Así pues, la instalación eléctrica debe suministrar esta potencia sin peligro. **La freidora debe estar OBLIGATORIAMENTE conectada a una toma de tierra.**

ES ABSOLUTAMENTE NECESARIO DEJAR UN HUECO DE 5 CM AL MENOS, ENTRE EL FONDO DE LA FREIDORA Y LA PRIMERA BALDA DEL MUEBLE DE COCINA.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



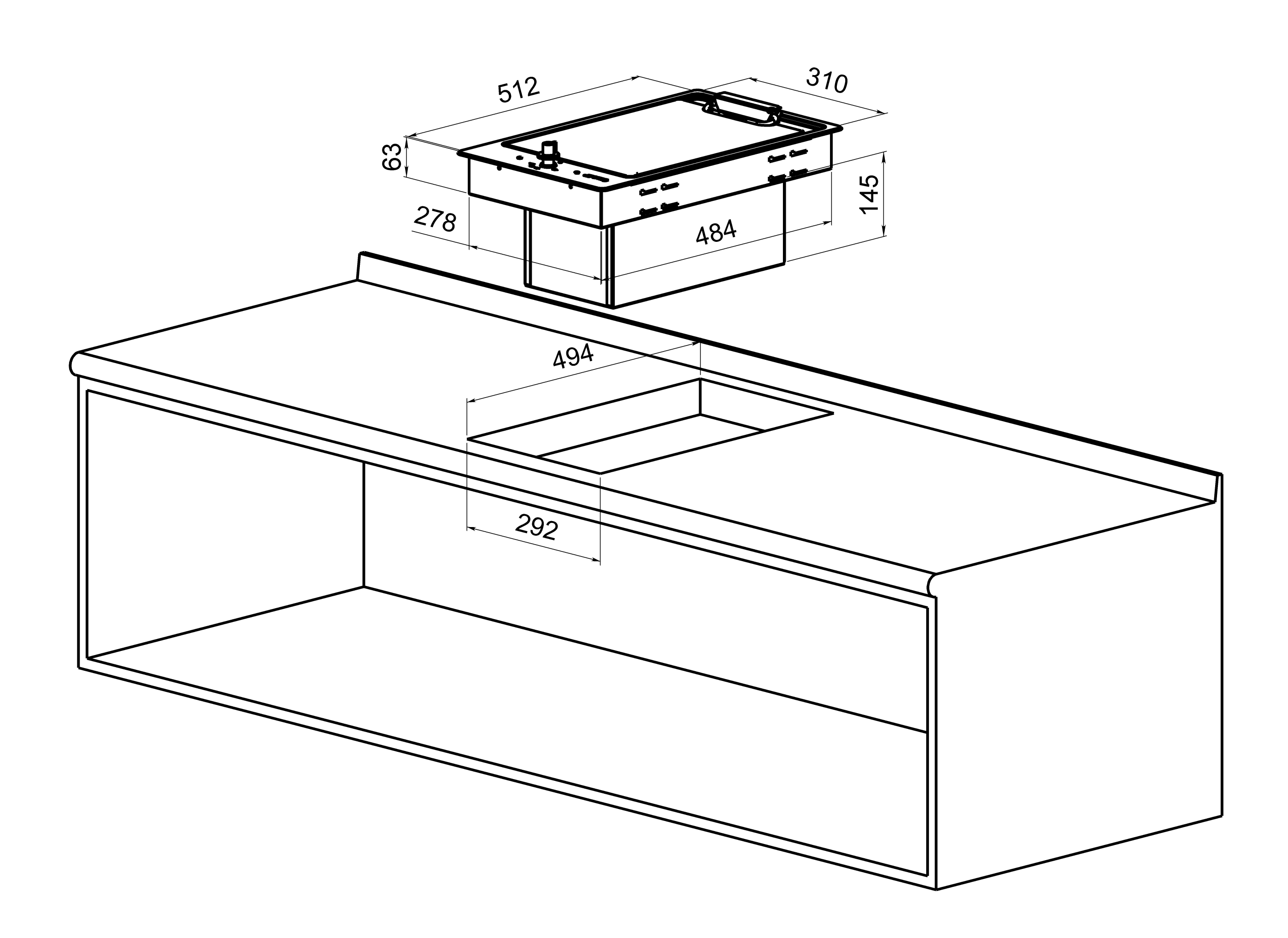
2. Empotramiento

ES

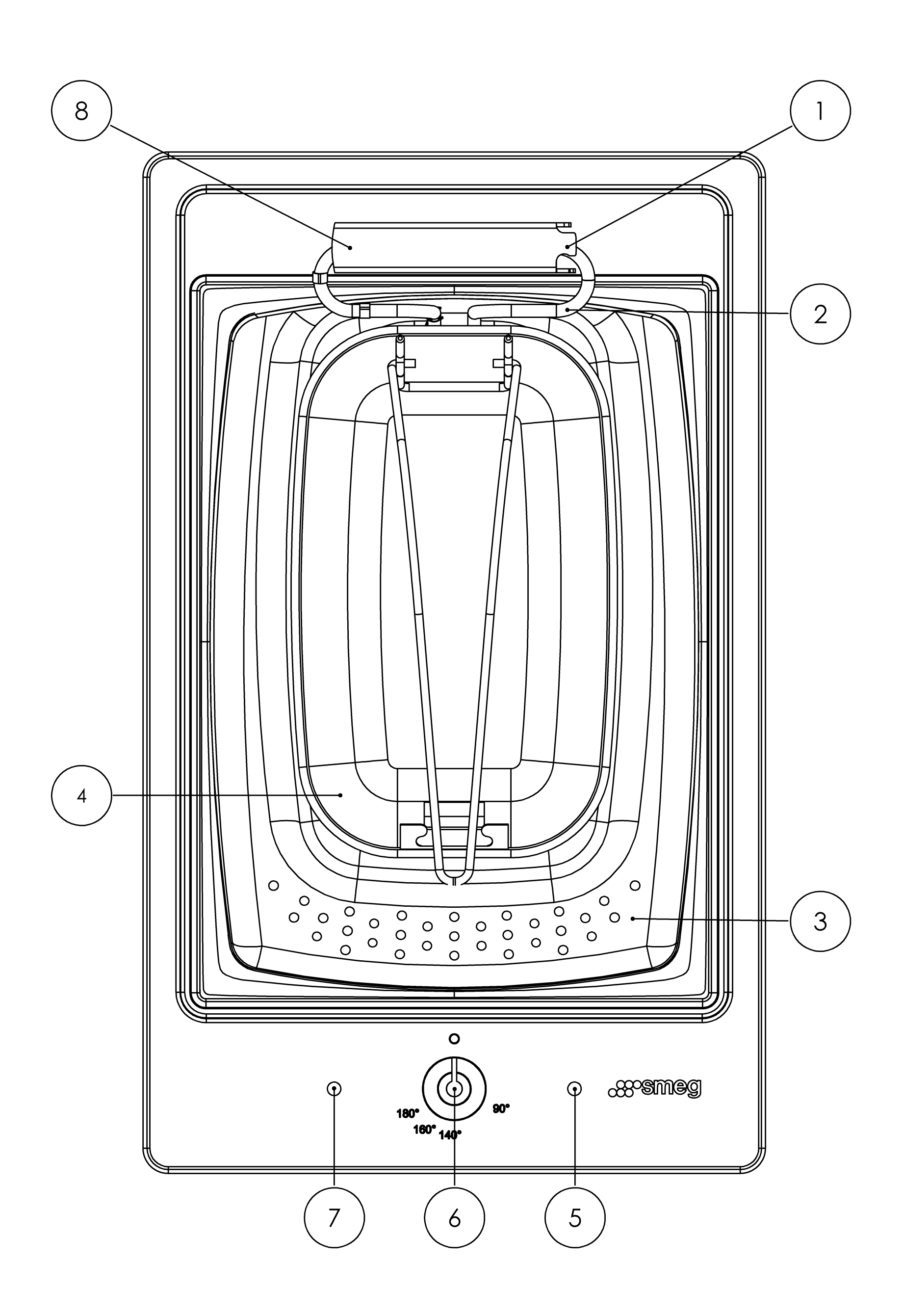
Esta freidora se puede empotrar en la superficie de trabajo o en un mueble de cocina, con solo recortar la forma correspondiente.

Cualquier soporte puede ser adecuado : mampostería, madera, metal, granito, estratificado, etc.

Dimensiones del aparato : 512 x 310 mm.
Dimensiones de recortado de la encimera : 494 X 292 mm



3. Puesta en servicio



1. Cerrojo
2. Resistencia del calor
3. Cuba para el aceite
4. Cesta
5. Indicador de calentamiento
6. Selector de temperatura
7. Piloto de encendido/apagado
8. Bisagra

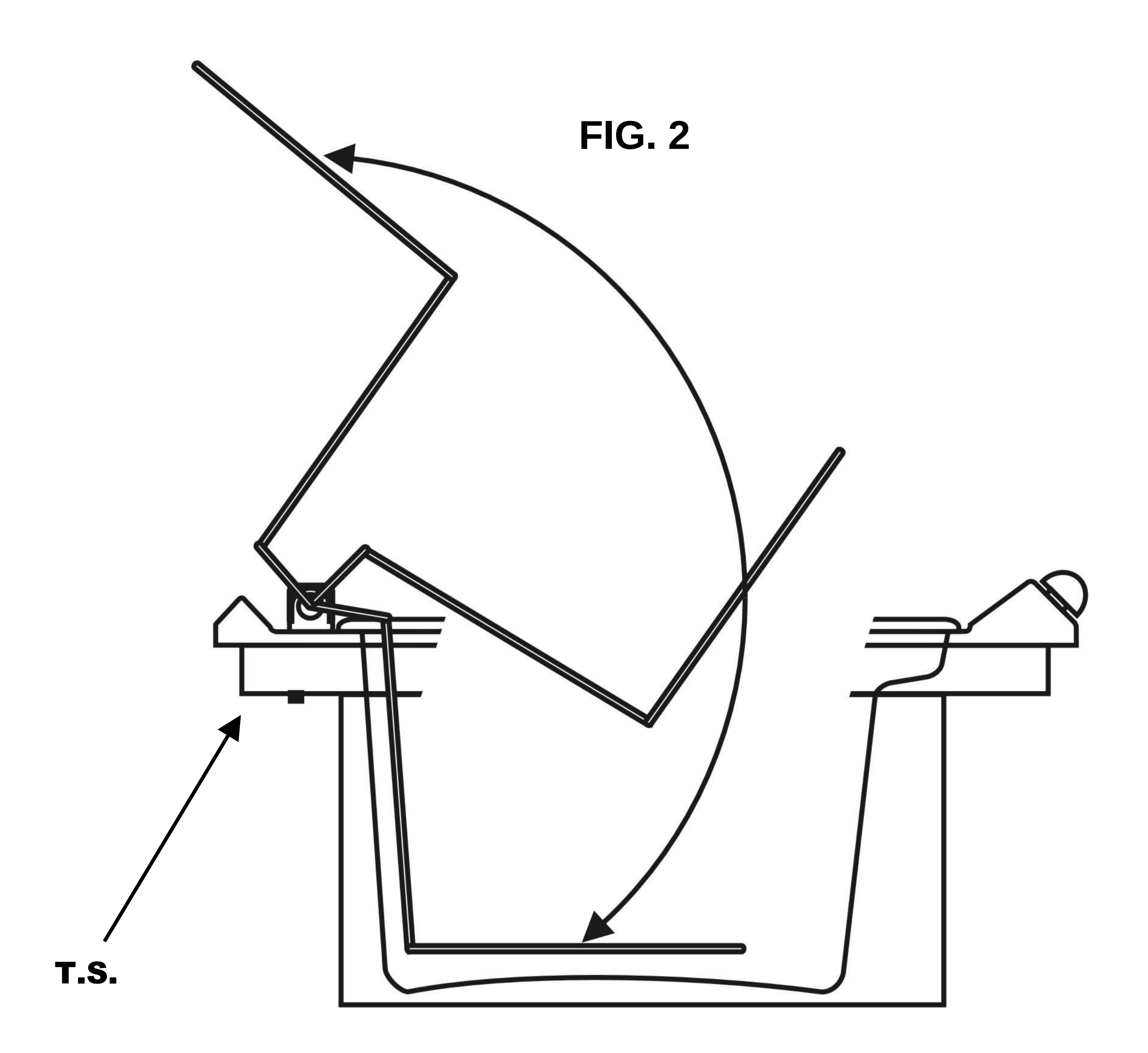
3. Puesta en servicio

La bandeja de encastrar se fija en la superficie de trabajo. La bandeja puede recibir entonces, en este orden :

1. la cuba anti-emulsión para el aceite

2. la resistencia, que al girar hacia abajo sobre su bisagra, se situará dentro de la cuba

3. El cesto.



3. Puesta en servicio

La cuba inoxidable anti-emulsión

La cuba inoxidable es un elemento muy importante de la freidora con zona fría. Su **forma especial** ha sido estudiada y diseñada para utilizar al máximo las características de la zona fría y ofrecer así la máxima seguridad al evitar que el aceite rebose cuando se utiliza la freidora. Este modelo exclusivo ha sido patentado.

Todas las características estéticas que proporcionan a la cuba su aspecto único (curvas, inclinaciones y niveles diferentes) corresponden en realidad a las **exigencias técnicas**. El objetivo principal es poder controlar las burbujas de la emulsión, que se producen al introducir rápidamente partículas de hielo o de agua en el baño de aceite. Esto se produce, a veces, en el momento de freír alimentos congelados o que contengan mucho agua.

Hay **5 zonas** en la cuba :

El fondo de la cuba : Alrededor del fondo de la cuba, una ranura de 11 mm de profundidad ha sido realizada para recoger y almacenar los residuos. Esta forma particular permite reducir en 0,4 litros el volumen de aceite de la zona fría.
La ranura proporciona también a la cuba una excelente estabilidad al desmontarla.

La zona fría : La capa de aceite situada bajo la resistencia no tiene ningún movimiento. Al utilizar toda la potencia de calentamiento, la temperatura llega a 70° C en la ranura de almacenamiento de residuos.

La zona caliente : Un volumen caliente de más o menos 3 litros de aceite, agitado continuamente por un movimiento de convección, permite soasar, sin enfriamiento importante de la masa, 750 gramos de patatas fritas de una sola vez.

La zona de emulsión : Con un volumen de más o menos 5 litros, esta zona permite a las emulsiones que se producen al utilizar alimentos congelados, o con exceso de agua, desarrollarse sin riesgo de desbordamiento. Las burbujas de la emulsión se rompen en el borde del « nivel » de la última zona, evitando así los accidentes que puede causar la emulsión del aceite hirviendo.

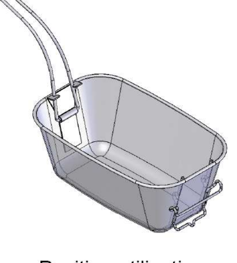
La zona de escurrido y de recuperación : Es aquí donde se recuperan las salpicaduras que se producen, a veces, al freír. Esta zona con curvas e inclinaciones, arrastra las pequeñas gotas hacia el baño de fritura.

Seguro de sobrecalentamiento

El termostato de seguridad es una segunda medida de la temperatura. En caso de problema, corta automáticamente la alimentación eléctrica de la freidora. La puesta en marcha de nuevo, no es automática, sino que debe ser efectuada por el servicio técnico Smeg (Fig. 2/T.S.), quien deberá igualmente proceder al cambio completo del baño de fritura.

Cesto

Existen dos (2) posiciones diferentes para la cesta: una posición de utilización corriente y una posición de reposo, para que la empuñadura no repose en el aceite. Para pasar de una posición a otra es necesario soltar el clip de la empuñadura y sacarla de su alojamiento, para fijarla en los ganchos previstos para este efecto.



Position utilisation

Position repos

4. Consejos importantes

1. El nivel de llenado de la cuba debe situarse entre las marcas mínimo (3 litros) y máximo (3,5 litros) gravadas en la pared lateral vertical de la cuba.

2. La resistencia de la freidora con zona fría, no puede funcionar fuera del baño de aceite o grasa ; debe estar **siempre** sumergida en éste baño. Así pues, no se deben fundir bloques de grasa directamente sobre la resistencia.

   Atención : Si se emplea grasa solida, vegetal o animal, es necesario fundirla antes de verterla en la freidora.

3. Si se utiliza grasa en lugar de aceite en la freidora, es conveniente practicar unos agujeros en la grasa (con ayuda de un cuchillo o tenedor) antes de ponerla en marcha. Así se evitaran salpicaduras si una burbuja de aire se encontrara encerrada en la grasa. Esta operación debe realizarse delicadamente paro no dañar las sondas colocadas en la resistencia.

4. **Este aparato no está previsto para ser utilizado por niños o por personas discapacitadas sin supervision.**
   Los niños han de ser vigilados con el fin de asegurar que no juegan con el aparato.

5. El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada.
   Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

5. Sugerencias útiles

ES

La temperatura ideal de fritura se sitúa entre 140° C y 180° C. Si se sobrepasan estas temperaturas, el aceite se degrada rápidamente.

Si se utiliza una temperatura demasiado baja, los alimentos no se soasan y se impregnan de aceite.
Claro está, cuanto más importante es el espesor de los alimentos, más tiempo deben estar en el bañó de aceite. Así pues, conviene escoger una temperatura que permita freír el interior de los alimentos sin quemarlos exteriormente.

Se alcanza la temperatura escogida cuando se apaga el piloto verde.

Posición del botón, a título indicativo, según el tipo de alimento a cocinar. Estas posiciones pueden variar según la cantidad de alimento y el gusto personal del consumidor.

POSICIÓN DEL TERMOSTATO	**PREPARACIÓN**	Cantidades óptimas	Cantidades máximas
140℃	Patatas fritas (pré-cozer)	500 gr	750 gr
160℃	Muslos y alas de pollo	*	*
170℃	Buñuelos, pescado	*	*
180℃	Croquetas, fondue de queso	250 gr	350 gr
180℃	Patatas fritas (fritar)	500 gr	750 gr

* Estos valores están principalmente en función del volumen. Tenga cuidado de que los alimentos estén totalmente sumergidos en el aceite para freír.

6. Mantenimiento

Antes de proceder a cualquier mantenimiento, desconecte el aparato y déjelo enfriar.

La freidora es completamente desmontable (proceda en sentido inverso a la puesta en servicio), y todas las piezas pueden ser limpiadas fácilmente. Una posición « escurrido » ha sido estudiada para bloquear la resistencia, facilitando así su limpieza.

☞ Bisagra : posición de « escurrido »

La bisagra de aluminio que permite la rotación de la resistencia para el mantenimiento, está dotada de un cerrojo de bloqueo de acero inoxidable. Esta pieza se desliza hacia la derecha y bloquea la resistencia, manteniéndola « en alto » encima de la cuba, el tiempo necesario para el escurrido de la grasa.

☞ Tapadera

Una tapadera de acero inoxidable cubre completamente la cuba anti-emulsión. Es necesario retirarla cuando se utiliza la freidora.

La bandeja de encastrar : deberá limpiarse con un producto de mantenimiento para acero inoxidable. Para que conserve su aspecto brillante, evite las esponjas y detergentes abrasivos.

La cuba y la tapadera de acero inoxidable se pueden limpiar con un detergente para vajillas. No dude en meterlos en el lavaplatos.

El cesto : se puede limpiar con un detergente para vajillas.
Atención: secar bien el cesto después de lavarlo o sumergirlo en aceite para evitar problemas de oxidación.

La resistencia deberá limpiarse con un paño húmedo.